

南阳科技职业学院

**2024级中西面点专业人才培养方案**

**（修订）**



**二O二四年八月**

**2024级中西面点工艺专业人才培养方案（修订）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、专业名称及专业代码**  中西面点工艺（540203）   1. **入学要求**   普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或具有同等学力者   1. **修业年限**   三年  **四、职业面向**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 所属专业大类（代码） | 所属专业类（代码） | 对应行业（代码） | 主要职业类别（代码） | 主要岗位类别或技术领域 | 职业技术等级证书 | | 旅游大类  （54） | 餐饮类  （5402） | 餐饮业  （62） | 餐饮服务人员  （4-03-02） | 中餐烹饪人员  （4-03-01）  西式面点人员  （4-03-02）  中式面点人员  （4-03-02）  营养配餐人员  （4-03-04）  餐厅服务人员  （4-03-05）  其他餐饮服务人员  （4-03-99） | 中式烹调师  （4-03-01-01）  中式面点师  （4-03-02-03）  西式面点师  （4-03-02-04）  营养配餐员  （4-03-04-01）  公共营养师（2-05-05-08） |  五、培养目标与培养规格 **（一）培养目标**  本专业培养树立自强、自信、自立意识，培养具有基本文字沟通能力、融入社会能力，养成良好的职业道德和敬业精神，能适应中西面点产业生产一线的发展需求，具备从事中西面点实际工作的基本知识和技能，具备从事面包制作、蛋糕制作、西饼制作、蛋糕装饰、中式面点制作、风味小吃制作、西点门店专员等岗位能力，具有现代中西面点店铺创业、经营理念的技术技能人才。  本专业毕业生主要面向综合型星级饭店、社会型餐饮企业等单位，主要从事饭店经营与管理、中餐烹调、中式面点制作、西式面点制作、糕点等点心的制作、营养配餐等工作。  **（二）培养规格**  本专业毕业生应热爱祖国，具有正确的世界观、人生观和价值观，具有本专业所需要的知识结构、能力结构和素质结构；具有良好的职业道德和健康体魄，有较强的心理调适能力；具有较强的创新精神和良好的团队精神。  学生毕业时应具备的知识结构、能力结构和素质结构，分为通用和专业两个层面：本专业毕业生应具有以下职业素质、知识和能力。  **1.职业素质**  (1)热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范:树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力;树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念;树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。  (2)具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。  (3)具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。  (4)具有基本的欣赏美和创造美的能力。  (5)具有一定创新意识、实践能力和择业就业能力。  (6)具有吸收和应用新技术的能力。  (7)具有继续学习和适应职业变化的能力。 2.知识 (1)熟悉中式面点食品文化知识；  (2)熟悉了解国家相关的食品卫生法律、法规;  (3)熟悉相关中式面点加工车间及厨房布局、生产管理基本知识和生产；  (4)熟悉相关中式面点的设备、设施的基本知识和使用方法；  (5)掌握中式面点原料的分类、品质鉴定的基本知识；  (6)掌握中式面点食品营养的基本知识；  (7)掌握中式面点过程中有关的食品化学、食品安全卫生的基本知识；  (8)掌握中式面点(美术)艺术的知识和中式面点食品造型的方法；  (9)掌握中式面点现代经营管理、产品营销及成本核算的知识；  (10)掌握计算机及其应用的基本知识。 3.能力 (1)具有正确选用和处理面点制作原料的能力；  (2)具有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；  (3)具有面点安全生产及规范操作的能力；  (4)具有熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；  (5)具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；  (6)具有中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；  (7)具有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；  (8)具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；  (9)具有终身学习和可持续发展的能力。 六、课程设置及要求 本专业主要包括公共基础课程、公共选修课程和专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。  **（一）公共基础必修课课程**  公共基础必修课程，共12门。主要课程有:《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《思想道德与法治》《形势与政策》《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《大学生心理健康教育》《大学体育与健康》《大学英语》《信息技术》《高等数学》《军事理论》《军事技能》《国家安全教育》  **1.毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论**  **课程目标：**通过马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程的讲授，学生要能够系统掌握马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念；突出思想政治理论课的教育功能，大学生能够系统了解的马克思主义理论教育的任务，并认真配合完成目标。 从而是大学生树立正确性的世界观、人生观、价值观。要能懂得为什么只有中国化马克思主义才能为解决中国革命、建设和改革指明方向；坚持理论联系实际，贴近实际，贴近生活，贴近学生，学生在学习中能发挥积极性和主动性。学生能够拥有科学地认识和分析复杂的社会现象的能力。  **教学内容：**中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，毛泽东思想和中国特色社会主义体系等相关内容。  **教学要求：**系统了解、认识、掌握马克思主义中国化时代化的历史进程；毛泽东思想的形成发展、主要内容、历史地位和指导意义；新民主主义革命形成的理论依据、新民主主义革命的总路线、道路和基本经验；从新民主主义到社会主义的转变过程、社会主义改造道路、历史经验以及确立的重大意义；社会主义初步探索的理论成果、意义和教训；中国特色社会主义理论体系形成发展的历史条件、发展过程；邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观各自形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位。  **2.思想道德与法治**  **课程目标：**通过本课程的理论学习和实践体验，使学生顺利实现由中学生活向大学生活的过渡，提高明辨是非、善恶、美丑和自我修养的能力，正确认识个人与社会的关系、摆正自我的位置，形成良好的思想道德素质和法律素养。帮助和指导大学生解决有关人生、理想、道德、法律等方面的理论问题和实际问题，确立远大的生活目标，培养高尚的思想道德情操,增强社会主义法制观念和法律意识。  **教学内容：**以社会主义核心价值观为主线，以理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育。  **教学要求：**了解中国发展的新方位，中国特色社会主义进入了新时代；了解什么是正确的人生观、理解树立为人民服务的人生观的重要意义，树立积极进取的人生态度，立志在实践中创造有价值的人生；正确理解理想信念的含义和特征；把握中国精神的科学内涵和基本要求；了解社会主义核心价值观的基本内容；积极努力做社会主义核心价值观的践行者，扣好人生的扣子；了解道德的起源和本质、掌握道德的功能与作用；加强个人道德修养，追求崇高的道德境界；了解法律的概念与历史发展，我国社会主义法律的特征及其运行；了解我国宪法的形成与发展、地位和基本原则、实施与监督；树立法治理念，培养法治思维，依法行使权利和履行义务，提升法治素养。  **3.形势与政策**  **课程目标：**让学生感知世情国情党情，形成正确的“三观”；引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，增强实现“中国梦”的信心信念和历史责任感以及国家大局观念；全面拓展学生能力，提高其综合素质。  **教学内容：**《形势与政策》教学内容具有理论性与时效性的特点，具体内容要根据教育部办公厅每学期印发的《高校“形势与政策“课教学要点》的通知有针对性地设置。  **教学要求：**1.本课程在第1—4学期开设，每学期8学时。2.采用专题式教学方式，力求达到知识传递与思想深化的双重效果。  **4.习近平新时代中国特色社会主义思想概论**  **课程目标：**党的十八大以来，我们党在理论上的最大收获、最大成果，就是创立了习近平新时代中国特色社会主义思想。习近平新时代中国特色社会主义思想，是我们党成功应对当今世情、国情、党情深刻变化的理论产物，是新时代的精神上的精华，是思想中把握到的时代，是新时代中国共产党的思想旗帜，是国家政治生活和社会生活的根本指针，是当代中国马克思主义、二十一世纪马克思主义。教育引导学生进一步增进对党的创新理论的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，科学把握共产党执政规律、社会主义建设规律、人类社会发展规律，坚定对马克思主义的信仰，坚定对共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想的信念，坚定对实现中华民族伟大复兴的信心，坚定不移听党话、跟党走，做有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代好青年，努力在强国建设、民族复兴的伟大实践中健康成长成才、奉献祖国人民、绽放绚丽之花。  **教学内容：**习近平新时代中国特色社会主义思想体系严整、逻辑严密、内涵丰富、博大精深，是一个系统科学的理论体系，涵盖了经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等各方面。其中最重要、最核心的内容就是党的十九大报告概括的“八个明确”。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想的精神实质和丰富内涵，在各项工作中全面准确贯彻落实，还必须做到“十四个坚持”。这“十四个坚持”，既是习近平新时代中国特色社会主义思想的重要组成部分，也是落实习近平新时代中国特色社会主义思想的实践要求。这“十四个坚持”，构成习近平新时代坚持和发展中国特色社会主义的基本方略。  **教学要求：**新时代新征程，要坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，建好上好“习近平新时代中国特色社会主义思想概论”课，深入推进习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，更好发挥思政课落实立德树人根本任务的关键课程作用。  **5.大学英语**  **课程目标：**本课程以培养学生的英语应用能力为重点，通过训练听、说、读、写、译等语言基本技能，增强职业英语交流及跨文化交际能力，提高综合文化素养，使学生在日常交际、专业学习及职业岗位等不同领域或语境中能够运用英语进行有效交流。鉴于目前高职学生入学时英语的水平差异较大，本课程的教学要求分为A、B两级，A级是标准要求，B级是过渡要求。入学水平较高的学生应达到A级要求，入学水平较低的学生至少应达到B级要求。  **教学内容：**英语语言知识与应用技能、学习策略和跨文化交际。  **教学要求：**掌握常见英语词汇；能就日常及与未来职业相关话题进行有效口语交流；借助工具书能阅读中等难度的英文资料，并做到达意通顺的翻译；能书写一般性应用文，表达准确，语义连贯。词汇：A级：认知3400个英语单词（包括入学时要求掌握的1600个单词）以及由这些词构成的常用词组，并具有按照基本构词法识别生词的能力。对其中2000个左右的单词能正确拼写，英汉互译。B级：认知2500个英语单词（包括入学时要求掌握的1000个词）以及由这些词构成的常用词组，对其中1500 个左右的单词能正确拼写、英汉互译。  **6.大学体育与健康**  **课程目标：**培养体育正确认识；培养学生参与锻炼的积极性；实现体育运动的知识目标；实现体育运动技能目标；实现体育运动的身心健康目标。  **教学内容：**普修课以健美操、太极拳和体育生理卫生保健知识为主；选项课由学生自主选择一项体育项目。  **教学要求：**初步掌握科学锻炼身体的方法；较熟练的掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，掌握常见运动创伤的处置方法；增强健身意识，培养自觉锻炼身体习惯；注重社会公德，达到“国家体质健康标准”。  **7.信息技术**  **课程目标：**通过本课程的学习使学生具有一定的计算机初步知识，了解计算机系统的基本组成；掌握Windows操作系统的基本使用方法和应用；理解办公自动化的内涵和意义，掌握Office办公软件的常用功能的操作；掌握一定的网络和国际互联网Internet的基本操作。  **教学内容：**计算机基础知识、计算机系统及网络信息安全Windows操作系统应用、Word文字处理、Excel电子表格PowerPoint幻灯片演示文稿和计算机网络技术及应用。  **教学要求：**学生通过学习计算机应用基础这门课程能在实际应用中熟练操作Windows操作系统，应用办公软件进行Word文字排版、Excel数据处理和PowerPoint演示文档制作，并能进行网络的常规操作。  **8.大学生心理健康教育**  **课程目标：**1.学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识；2.使学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等；3.使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格。  **教学内容：**大学生心理健康导论、大学生心理咨询、大学生心理困惑及异常心理、大学生的自我意识及培养、大学生人格发展与心理健康、大学期间生涯规划及能力发展、大学生学习心理、大学生情绪管理、大学生人际交往、大学生压力管理及挫折应对等。  **教学要求：**使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。  **9.军事理论**  **课程目标：**通过教学使大学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高;适应我国人才培养的长远战略目标和加强国防后备力量建设的需要，培养高素质的社会主义事业的建设者和保卫者,为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官，打下坚实基础。  **教学内容：**了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状，增强依法建设国防的观念；了解中国古代军事思想、毛泽东军事思想、邓小平和江泽民的新时期军队建设思想；了解军事思想的形成和发展过程，初步掌握我军军事理论的主要内容，树立科学的战争观和方法论；了解世界军事及我国周边安全环境，增强国家安全意识；了解高科技军事精确制导技术、空间技术、激光技术、夜视侦察技术、电子对抗技术及指挥自动化等军事高技术方面的概况；掌握当代高技术战争的形成及其特点，明确高技术对现代战争的影响。  **教学要求：**以学生为本，注重知行合一、教学相长﹔选取影响中 国军事发展特点的典型战例，组织学生讨论、观摩，提高学生分 析问题和解决问题的能力。  **10.高等数学**  **课程目标：**培养学生应用数学知识解决实际问题能力的有力工具。通过本课程的学习使学生了解微积分的思想，较系统地掌握高等数学的基础知识、必需的基本理论和常用的运算技能，了解基本的数学建模方法等。为学生学习后继课程、专业课程和分析解决实际问题奠定基础。  **教学内容：**极限与连续、一元函数微分学、一元函数积分学、专业应用方面的基础知识；逻辑推理能力、基本运算能力、自学能力、数学建模的初步能力，应用数学知识解决实际问题的能力；树立辩证唯物主义世界观、培养学生良好的学习习惯、坚强的意志品格、严谨的思维、求实的作风、勇于探索、敢于创新的思想意识和良好的团队合作精神。  **教学要求：**使学生掌握一元函数微积分这部分教学内容的基本概念、基本定理、基本理论，在此基础上培养学生的应用意识，使学生明确数学知识来源于实践又反作用于实践，体会数学理性逻辑之美，使学生树立辩证唯物主义世界观。  **11.军事技能**  **课程目标：**掌握基本军事理论与军事技能，增强国防观念和国家 安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，培 养吃苦耐劳精神，促进学生综合素质的全面提高。  **教学内容：**我国军事前沿信息，队列训练和阅兵分列式训练方法， 整理内务标准、集体行动规范性和组织纪律性。  **教学要求：**对学生严格组织，严格训练，严格管理，帮助学生养 成坚强的意志力和吃苦耐劳的品质，提升学生的抗挫折能力和团 队合作的能力。  **12.国家安全教育**  **课程目标：**本门课程以习近平总书记总体国家安全观为主线，凸显国家安全战略、国家安全管理和国家安全法治等内容，有助于激发大学生的爱国主义情怀。旨在通过本门课程授课向大学生展现出一张宏伟的国家安全蓝图，激发高校学生的爱国主义情怀，增加大学生的爱国意识和国家安全意识，提高政治站位和个人鉴别能力。引导新时代青年坚定理想信念，筑牢坚强有力的国家安全防线，切实维护总体国家安全。  **课程主要内容及教学要求：**让学生理解国家安全的基本内涵，了解国家安全包括的政治安全、国土安全、军事安全、经济安全等多个领域的基本内容。了解我国当前面临的国家安全形势，包括国内国际、传统与非传统等层面的安全挑战与机遇，理解总体国家安全观形成的背量、内容和原则；能够对不同领域的安全问题进行分析和判断，识别潜在的安全风险和威胁；掌握应对各种安全问题的基本方法和策略，能够在实际生活中积极维护国家安全；鼓励学生将所学的国家安全知识转化为实际行动，积极参与到维护国家安全的实践活动中。  **（二）公共限选课**  根据专业素质要求，开设《大学语文》《劳动教育》《职业发展与就业指导》《大学生创新创业基础》《中国共产党党史》、《新中国史》、《大学美育》、《中华优秀传统文化》、《影视鉴赏》、《音乐鉴赏》、《职业素养》等12门课程。  **1.大学语文**  **课程目标：**通过对中外各类名家、名作的阅读、思考、理解，提高学生的文学鉴赏水平和综合分析能力；通过各种文化知识的拓展阅读，丰富学生的精神世界，开阔文化视野；通过各类综合训练，提高学生的语言应用能力。  **教学内容：**按照“文学素养”、“实用写作”和“口语表达”三大模块来安排。其中，“文学素养”部分包括诗词、散文、小说和戏剧；“实用写作”主要训练文书写作；“口语表达”包括普通话、介绍、表述和洽谈等。  **教学要求：**“文学素养”模块，旨在通过传授人类优秀的文化成果来实现对学生的人文素质教育。“实用写作”和“口语表达”模块，包括演讲、辩论、交际与礼仪、学业文书、日常文书、礼仪文书等内容，旨在提高学生在专业领域的语文应用能力。通过阅读、鉴赏和训练，丰富学生的精神世界，开阔文化视野，提高语文的综合能力。  **2.职业发展与就业指导**  **课程目标：**通过建立以课堂教学为主，个性化就业创业指导为辅，理论和实践课程交替进行的教学模式，为切实提高学生的就业竞争力，让大学生顺利就业、适应社会及树立创业意识提供必要的指导。通过课程的学习，使学生学会设计自己的职业生涯规划，了解国家就业方针政策，树立正确的价值观、就业观和择业观，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，做到人职匹配、人尽其才，同时也在为用人单位培养高素质、用得上、留得住的优秀人才。  **教学内容：**课程的教学内容依据我校各专业学生的专业特点，结合新时代职业教育特点，围绕学生的发展方向满足学生就业需求。涵盖了学生从入学到实习再到就业的全过程，将专业学生的职业发展与就业指导有机地结合起来，既有知识的传授，又有技能的培养，还有态度和观念的转变，用就业指导促进学业指导，用就业指导推动学生专业职业能力的培养和职业素质的养成，对全面提高学生的综合职业能力，提高就业质量，具有直接地、强有力地促进作用。  **教学要求：**以学生为本，注重知行合一、教学相长，利用职教云学习平台等教学平台开展信息化教学，不断增强教学的实效性与 针对性，帮助学生根据专业需要进行职业生涯规划。  **3.大学生创新创业基础**  **课程目标：**掌握创新创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，了解创业的法律法规和相关政策，掌握创新思维的方法、理论和技巧，掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法，熟悉新企业的开办流程与管理，提高创新创业综合素质和能力。培养创新创业精神和科学创业观。主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，正确理解创新创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创新创业实践。  **教学内容：**通过本部分教学，使学生了解创业的概念、创业与创业精神的关系、创业与人生发展的关系，以及创业和创业精神在当今时代背景下的意义和价值，正确认识并理性对待创业。使学生了解创业的概念、要素和类型，认识创业过程的特征，掌握创业与创业精神之间的辩证关系，强化学生对创业精神需要培育并可培育的理性认识。  **教学要求：**能够简单地进行创意激发和头脑风暴，提出有一定创新性的想法。可以撰写初步的创业计划书，包括项目概述、市场分析等基本部分。素质要求：培养创新意识和敢于尝试的精神。提升团队协作能力，能在小组创新创业任务中有效沟通合作。  **4.大学安全教育**  **课程目标：**对大学生进行安全教育，是贯彻落实科学发展观的具体措施，是培养大学生树立国民意识、提高国民素质和公民道德素养的重要途径和手段。大学生安全教育，既强调安全在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面、终身发展。要激发大学生树立安全第一的意识，确立正确的安全观，并努力在学习过程中主动掌握安全防范知识和主动增强安个防范能力。  **教学内容：**大学生安全教育概述；生活安全教育；防火知识消防安全；物品保管，财产安全；防诈骗防传销；珍惜生命，人身安全；饮食卫生，食品安全；出行平安，交通安全；心理健康。  **教学要求：**态度层面:通过安全教育，大学生应当树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极的努力。知识层面:通过安全教育，使大学生了解安全基本知识，掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题所包含的基本内容，安全问题的社会、校园环境;了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。技能层面:通过安全教育，大学生应当掌握安全防范技能、防灾避险能力、安全信息搜索与安全管理技能。掌握以安全为前提的自我保护技能、沟通技能、问题解决技能等。  **5.劳动教育**  **课程目标：**本课程是根据中共中央、国务院印发《关于全面加强新时代 大中小学劳动教育的意见》(以下简称《意见》),以及教育部 印发《大中小劳动教育指导纲要(试行)》,按照学校专业人 才培养要求，重点结合专业特点、教材及学生的认知特点和职业 发展趋向，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。  **教学内容：**大学生基础劳动教育课程由理论教学和劳动实践周教学组成。重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。  **教学要求：**组织学生：1.持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；2.定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；3.依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创业就业能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”,体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。  **6.中国共产党党史、国史教育**  **课程目标：**引导学生知史爱党，树立正确的党史观，增强政治认 同，坚定大学生对中国共产党领导核心的信心，坚定走中国特色 社会主义道路的信心，坚定在党的领导下实现中华民族伟大复兴的信心。  **教学内容：**本课程重点讲授中国共产党的性质、宗 旨、行动指南 等基本知识，中国共产党的百年奋斗历程，解读历史中蕴含的智 慧和力量，宣传党的二十大精神。重点梳理新中国成立之后的伟大历程和伟大成 就、宝贵经验和重要启示，讲解新中国成立之后历史的主线与主题。  **教学要求：**学习重大历史节点、历史事件、历史人物、历史环境、 历史思想、历史影响，同时将历史与现实结合开展教学，有效提 升学生的政治认同、思想认同、情感认同。  **7.大学美育**  **课程目标：**通过美育教育，弘扬中华美育精神，提高学生审美和 人文素养，使学生具备认识美、理解美、欣赏美、创造美的能力， 引导学生完善人格修养，增强文化创新意识，培养具有审美修养 的高素质技术技能人才  **教学内容：**校园形体文明礼仪、校园交际文明礼仪、校园行为文 明礼仪、职场文明礼仪、礼仪文化、生活礼仪、家庭礼仪、社交 礼仪、节俗礼仪。  **教学要求：**以学生为本，注重学生礼仪行为的养成教育，教学中 多采用课堂讨论、情景模拟与案例分析等亲验式教学方法，激发 学生的学习兴趣。  **8.中华优秀传统文化**  **课程目标：**本课程的培养目标是帮助学生了解和认识中华传统文化的优秀要素，熟悉中国传统思维模式，学习中华传统美德，体悟中华民族品格；启迪学生热爱祖国、热爱民族文化；引导学生汲取中华民族智慧，传承中华民族精神，完善人格，深化家国情怀，增强民族自信心、自尊心、自豪感，弘扬中国价值；从而助推学生人文素养、职业素养和专业素养的全面发展。  **教学内容：**本课程在学情分析的基础上，选择了中华传统文化绪论、先秦诸子思想、中国传统生活文化、中国审美文化、中国精神、民间节俗、中华传统美德等七个模块，丰富学生的人文知识，传递人文精神与科学精神，拓展学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感。  **教学要求：**能够解读传统文化经典篇章，提炼其主旨与价值内涵，具备对传统文化元素进行创意转化的基础能力，如将传统文化故事改编成短剧脚本，运用传统艺术形式（书法、绘画等）进行简单创作表达。  **9.影视鉴赏**  **课程目标：**掌握影视鉴赏基本理论和知识，学会应用这些知识进 行影视作品鉴赏。  **教学内容：**影视与科技、艺术的关系；影视传播的形式、作用和 影响。影视艺术在社会生活中的地位。初步培养对影视艺术的兴 趣, 为以后的影视鉴赏活动奠定基础。  **教学要求：**课堂上观看中外经典电影作品外，应该以学生为主体， 多采用启发式教学、多组织课堂讨论。  **10.音乐鉴赏**  **课程目标**：培养学生对音乐的感知、分析及审美能力，使其能辨别不同音乐风格与体裁，提升音乐素养，丰富情感体验，促进全面发展与文化传承创新意识。  **教学内容：**涵盖中西方经典音乐作品，如交响乐、民族器乐、艺术歌曲等，涉及音乐历史、风格流派、作曲家及作品赏析，包含乐理、曲式、和声等基础知识讲解及音乐创作背景、文化内涵阐释等。  **教学要求：**知识方面，学生需掌握基本乐理与常见音乐风格特征；技能上，能运用所学方法鉴赏音乐，撰写简单赏析文案；态度上，培养对音乐欣赏的兴趣与专注度，尊重多元音乐文化，积极参与课堂讨论、聆听、分析实践活动，提升音乐审美能力与文化修养。  **11.健康教育**  **课程目标：**帮助学生掌握健康知识与技能，树立正确健康观念，提升自我保健和促进他人健康的能力，养成健康生活方式和行为习惯。  **教学内容：**包含基础健康知识（生理、心理、营养等）、疾病预防、急救技能、健康生活方式（运动、作息、减压等）等方面。  **教学要求：**教师运用多种教学手段激发学生兴趣，结合生活案例讲解。学生要积极参与课堂互动和实践活动，按时完成作业，定期进行健康实践汇报，实现知识与行为的有效转化。  **12.职业素养**  **课程目标：**使学生了解职业素养内涵，掌握关键能力，培养正确职业价值观，提升职场适应与发展能力。  **教学内容：**涵盖职业素养基础、职场礼仪、沟通协作、时间管理、职业规划等核心知识与技能要点。  **教学要求：**运用案例、小组讨论等多元教学法，教师结合实际丰富教学，学生积极参与，通过作业、测试及实践表现综合考核，注重理论与实践结合，促进学生职业素养全面提升。  **（三）专业基础课**  专业基础课包括烹饪概论、烹饪原料学、烹饪化学、面点基本功、烹饪工艺美术、管理学基础、餐饮成本控制等7门课程。  **1.烹饪原料学**  **课程目标：**本课程是烹饪工艺与营养专业的基础课程，也是烹饪从业人员取得烹饪资格证书的必考科目之一。通过本课程的学习，通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。  **教学内容：**主要内容包括主配原料——粮食类、主配原料——动物类、主配原料——蔬菜类、主配原料——水果类、调味品类等。  **教学要求：**课程设计应突出职业能力培养，结合项目教学和工作过程导向教学，让学生在真实的工作环境中学会工作，通过工作实现学习，从而提升人才培养质量‌。  **2.烹饪概论**  **课程目标：**《烹饪概论》是烹饪专业的必修课，是系统掌握中国烹饪知识的入门课程。《烹饪概论》是以中国烹饪及其所创造的文化为研究对象，研究中国烹饪产生、发展的历史过程，烹饪风味流派的形成与发展及各流派的风味特点，中国烹饪的文化积淀、科学观念、艺术表现，饮食生活过程中产生的风俗习惯，中国烹饪未来发展的前景等内容。  **教学内容：**包括中国烹饪综述、中国烹饪发展简史、烹饪作业的三要素、中国烹饪基本工艺、中国烹饪菜肴体系、中国烹饪文化、中国烹饪艺术和中国烹饪发展前瞻。  **教学要求：**学生需按时出勤，积极参与课堂互动。理论学习与实践操作相结合，完成作业与考核任务，注重团队协作，提升烹饪综合能力，养成良好职业素养。  **3.烹饪化学**  **课程目标：**通过对本课程的学习，使学生能够了解烹饪原料的化学组成、性质到储藏、加工和色香味的形成机理，以及相关的化学反应，使学生掌握必要的化学知识，不仅能够应用化学知识去解释烹饪过程中的各种现象，而且能够应用化学知识去指导烹饪技术的研究和创新。  **教学内容：**通过对生物化学和食品生物化学有关知识的讲授，使学生基本了解烹饪原料中主要营养素的化学结构、特征；熟悉菜点色、香、味的化学组成成分；理解烹调过程中的化学变化及其成因机理。  **教学要求：**烹饪化学课程除了传统的课堂讲授外，还采取灵活多样的教学方法，如电子场景模拟法、案例教学法和团队学习法等，把教师讲授与指导学生自学结合起来，做到启发式、互动式教学，充分发挥老师与学生的双重主体作用，有效地调动学生的积极性，激发学生学习潜能，力求做到学有所用。  **4.面点基本功**‌  **课程目标：**让学生掌握面点制作基本技能，包括和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等，能够独立制作常见面点品种，了解各类面点的风味特色和工艺流程，培养学生的耐心与细心，激发学生对传统饮食文化的热爱，为深入学习面点制作技术奠定基础。  **教学内容：**各类面团（如冷水面团、热水面团、发酵面团等）的调制方法，基本手法（如揉、搓、擀、包、捏等）的操作技巧，多种常见面点（如馒头、饺子、包子、花卷、馄饨等）的制作过程，面点制作工具的使用与维护。  **教学要求：**教师示范操作要规范、熟练，及时纠正学生的错误动作。学生需认真观察、模仿练习，注重操作细节和卫生安全，按时完成课堂练习任务，积极参与小组讨论与经验交流，逐步提高面点制作的熟练度和质量。  **5.烹饪工艺美术**  **课程目标：**通过烹饪美学基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。既要注重理论的学习与积累，更要注重利用这些理论知识来指导实际操作  **教学内容：**本课程是烹饪工艺与营养专业的基础课程，也是烹饪从业人员取得烹饪资格证书的必考科目之一。通过工艺美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。  **教学要求：**在教学中使学生认识到烹饪美学是研究烹饪造型的规律性和饮食审美的，理解烹饪美学属于实用艺术范畴。  **6.管理学基础**  **教学目标：**通过本课程的教学，使学生在掌握管理理论框架基础上，能够认识管理活动的各项职能，树立科学的管理理念，并能运用所学的管理思想和管理方法分析解决实际问题；了解管理学发展的新趋势及其面临的挑战，为进一步学习其他专业课和为日后的实际管理工作奠定理论基础。  **教学内容：**本教材以管理理论为基础，以管理职能为主线，系统地介绍了管理学的基本概念，管理学的内容和方法，详细地阐述了计划、组织、领导、控制四大管理职能，并对管理发展新趋势作了前瞻性的分析。旨在使学生在学习和掌握管理学的基本原理和方法的基础上，更深层次进行理论与实践相结合的学习，拓宽视野，提高独立思考能力、分析问题和解决问题能力，为后续专业课的学习打下坚实基础。  **教学要求：**在教学中坚持理论联系实际，运用课堂讲授、PBL、课题讨论、自学辅导等多种方法，充分调动教与学两个方面积极性，切实提高教学效果。  **7.餐饮成本控制**  **课程目标：**旨在使学生掌握餐饮成本核算的理论与方法，能够精确计算原材料、人力、能耗等各项成本，学会成本控制与定价策略，为从事餐饮管理工作奠定基础，具备分析与降低成本、提升利润的能力。  **教学内容：**包括餐饮成本的构成与分类、原材料采购成本核算、库存成本管理、菜品成本核算方法、餐厅运营成本计算、成本分析与控制方法，以及定价策略与成本利润关系等知识，结合实际案例和操作练习进行教学。  **教学要求：**学生需按时出勤，认真听讲并做好笔记；积极参与课堂讨论、案例分析和实操练习；熟练掌握各类成本核算公式和方法，完成课后作业与项目任务；能够独立完成餐饮企业的成本核算与分析报告，考核将综合课堂表现、作业完成情况及考试成绩进行评定。  **（四）专业核心课**  专业核心课主要包括食品安全管理、中式面点工艺、西式面点工艺、营养配餐与设计、地方风味名点、食品营养与健康、宴会设计与实践、蛋糕烘焙与装饰8门课程。  **1.食品安全知识**  **课程目标：**掌握影响食品安全的主要因素（生物因素、化学因素；学会用基本理论分析整个食品链过程中不安全因素的产生原因；能够对热点食品安全问题进行系统分析，独立思考，指出该问题产生的社会根源、技术问题及监管机制的内在缺陷，并提出建设性建议；能够执行食品企业质量管理体系的操作要点；食品安全法规基本知识运用能力，具备查询及遵守食品类安全法规的能力。  **教学内容：**食品质量管理体系；食品安全的影响因素；食品安全性评价；食品加工过程中的质量安全与控制；动物性食品的质量安全与控制；植物性食品的质量安全与控制；几种认证食品的质量安全与控制；安全食品的规范管理能力；食品良好操作规范、卫生操作程序能力。  **教学要求：**通过多媒体课件、图片、视频等资料，系统传授食品安全知识和理论；组织学生进行食品检查、知识竞赛等活动，增强实践能力和学习兴趣；利用班会、黑板报、知识竞赛、宣传橱窗等形式进行食品安全知识宣传教育  **2.中式面点工艺**  **课程目标：**了解面点制作的发展概况及其在饮食业中的重要作用；掌握面点分类及各地风味特点；掌握面点制作技艺从原料、面团调制到成型。成熟的基础知识；使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作基础知识和基本技能；熟练掌握中式面点制作程序和操作技能；使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级面点师的理论水平；善于思考，具有独立分析问题、解决问题的能力，具有与人合作的精神和创新精神。  **教学内容：**面点制作基础知识；面团调制技艺；制馅技艺；各类成型技艺；成熟技艺；面点的组合与运用；和面基本技能训练；制皮技能训练；常用成型技能训练；面点装饰基本技能。  **教学要求：**要求学生具备扎实的基本功、全面的理论知识、良好的职业道德以及面点制作技术的应用创新能力。通过学习，学生应掌握面点制作的基本技能，包括水调、膨松面团的调制技能和制坯技能，熟悉面点师上岗要求和面点岗位操作规范‌。  **3.西式面点工艺**  **课程目标：**学生能够了解西式面点的发展历史、文化背景与分类体系；熟悉各类西式面点常用原料的特性、功能及使用方法，例如面粉、油脂、糖类、酵母等；掌握西式面点制作的基础工艺，包括面团调制、发酵、成型、烘烤、装饰等环节的原理与要点 ；能够熟练制作各类常见西式面点，如面包（法式长棍、全麦面包等）、蛋糕（戚风蛋糕、海绵蛋糕等）、饼干（曲奇饼干、苏打饼干等）、泡芙、蛋挞等，熟练掌握西式面点制作所需的各类工具与设备操作技巧，如烤箱、搅拌机、打蛋器、裱花袋等，并能进行日常维护与故障排查。  **教学内容：**西式面点基础理论知识；面包制作工艺；蛋糕制作工艺；饼干制作工艺；其他西式面点制作；西式面点装饰与包装等知识。  **教学要求：**教学方法多样；引导互动讨论；知识巩固运用：要求学生做好课堂笔记，定期复习总结，建立知识体系，并且能把理论知识用于实际操作。  **4.饮食营养与配餐**  **课程目标：**识记合理膳食的要求；举例说出什么是合理膳食；尝试设计一份营养合理的食谱；概述食品安全注意的问题；参与调查、分析、归纳、讨论、交流，形成相应能力；尝试设计、制作健康食谱，形成运用知识解决生活问题能力；关注食品安全；体验孝敬长辈的快乐；形成良好的职业素养  **教学内容：**通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。  **教学要求：**课堂教学应以采用理论教学为主，充分地利用教具、挂图和多媒体计算机教学等媒体手段，以增加学生的感性认识；充分利用校内实训基地，以兴趣小组活动为载体，开展课余科研活动，培养学生岗位职业能力，为就业打好基础。  **5.地方风味名点**  **课程目标：**使学生了解各地特色风味名点的文化底蕴、制作工艺与风味特色，熟练掌握多种名点的制作技巧，培养学生的美食鉴赏能力和动手实践能力，激发对传统饮食文化的热爱与传承意识，为从事餐饮相关行业或提升生活品质奠定基础。  **教学内容：**涵盖各地域经典名点的历史渊源、文化背景，详细讲解各类名点的原料选择、配方比例、工艺流程，包括面团调制、馅料制作、成型手法、成熟技巧等关键环节，同时涉及名点的风味特点、品质鉴别与创新改良思路，并通过视频演示、现场制作、实地考察等多元方式呈现。  **教学要求：**学生应按时出勤，积极参与课堂互动和实操训练；认真观察制作演示，做好记录；课后主动查阅资料拓展知识；严格遵循操作规范，独立完成名点制作任务；期末需提交个人制作的名点作品及心得体会，考核将综合理论知识、实践技能、学习态度等方面进行评定。  **6.食品营养与健康**  **课程目标：**学会人体对营养素的需要、合理营养与平衡膳食、营养食谱的制定等知识，学会营养能量与营养素的计算，学会普通人群的营养配餐。  **教学内容：**能对不同年龄、不同性别、不同职业、不同身体状况的人群或个人进行膳食营养设计，以及对宴会菜品的设计，而且能掌握营养餐成本核算与营养学调查分析的一门课程。  **教学要求：**通过讲授，使学生通过本课程的学习，更深入的掌握营养学的知识，并学会对营养学知识在具体情况下的具体应用。  **7.宴会设计与实践**  **课程目标：**通过学习使学生加深对酒店专业的认识，能掌握较为全面的宴会设计与管理的知识和基本理论，自觉提高自身的文化素养，同时使学生的知识结构更趋合理，也为从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础；掌握酒店行业和社会餐饮企业的宴会基础理论和设计的知识，了解宴会的发展动态，具备行业服务能力和从业能力；细心、周密、热情的服务意识，团结、宽容的合作意识，灵活、克制、诚信的职业意识。  **教学内容：**通过讲授，具备与本专业领域方向相适应的知识水平与素质，具备良好的职业道德和创新精神，具备相应实践技能以及较强的实际工作能力，掌握烹饪美食的加工，熟练营养搭配原则，熟知食品卫生知识，顾客消费的心理，能很好表达对食物的描述，具备熟练地对产品性能解释能力，礼仪，销售，应变，综合应用能力。熟悉中式、西式烹调工艺，中式、西式点心制作工艺，通晓餐厅的基本运作和管理，具备中级中式、中级西式烹调师、点心师应有的专业知识和技能，成为生产销售服务一线的高技能人才。  **教学要求：**在课堂教学中，提倡师生之间的良性互动，本课程采用角色扮演、质疑激思案例分析、任务驱动等教学方式。  **8.蛋糕烘焙与整体装饰**  **课程目标：**让学生掌握蛋糕制作与装饰知识技能，具备独立制作、审美鉴赏、创新设计蛋糕能力，培养对烘焙装饰艺术的热爱，提升团队协作与沟通交流能力，增强商业服务意识。  **教学内容：**包含烘焙原料（面粉、奶油等）工具（烤箱、裱花嘴等）介绍，蛋糕烘焙基础技法如搅拌、烤制，奶油打发与裱花技巧，装饰材料（巧克力、水果等）运用与色彩搭配，以及整体蛋糕造型设计，包括不同风格（欧式、卡通等）特点与设计思路。  **教学要求：**教师专业知识扎实、示范规范，采用多元教学法激发学生，关注个体并组织实践活动。学生积极参与、遵守规程、合作创新、反思总结，提高综合素养与职业能力。  **（五）专业选修课**  专业选修课主要包括中外饮食文化、面塑制作、盘式果酱画、现代厨房管理4门课程。  **1.中外饮食文化**  **课程目标：**帮助学生了解中外饮食文化的起源、发展、特色及差异，拓宽国际视野，培养跨文化交际意识，提升文化鉴赏能力，激发对饮食文化的探索兴趣，为适应全球化发展提供文化素养支撑。  **教学内容：**包括世界主要国家和地区的饮食历史、食材特色、烹饪技法、餐桌礼仪、饮食民俗、宗教饮食禁忌等，通过案例分析、纪录片赏析、文化对比等形式展现，深入探讨饮食文化与地理环境、宗教信仰、社会经济的内在联系。  **教学要求：**学生需按时出勤，积极参与课堂讨论和小组活动；认真阅读指定文献资料，撰写读书笔记；具备批判性思维，能理性分析中外饮食文化现象；完成课程论文或汇报展示，从文化角度深入阐述饮食现象；考核将综合出勤、作业、课堂表现、论文等方面，全面评估学生对中外饮食文化的理解与掌握程度。  **2.面塑制作**  **课程目标：**熟悉各类面塑工具的名称、用途与使用方法，掌握面塑的基本技法、色彩搭配原理以及传统题材的造型特点与文化内涵，理解面塑艺术与中国传统文化之间的紧密联系，认识到面塑作为非物质文化遗产的重要价值与意义。激发学生对面塑艺术的浓厚兴趣，体验面塑艺术带来的乐趣与成就。  **教学内容：**面塑原料与工具认知，基础面塑技法传授，如揉（使面团均匀细腻）、搓（制作长条状部件）、捏（塑造各种形状）、压（形成扁平状或花纹）、切（分割面团）、挑（勾勒细节）等。面塑色彩搭配原理，传统面塑题材解析：深入剖析传统面塑的常见题材，如人物（神话人物、戏曲人物等）、动物（十二生肖、祥兽等）、花卉（牡丹、荷花等）、民俗场景（婚庆、寿宴等）。分析各题材的造型特点、象征意义与文化内涵，如牡丹象征富贵，婚庆面塑寓意喜庆吉祥。  **教学要求：**教师应具备扎实的面塑专业知识与技能，熟悉面塑艺术的历史、文化、技法等方面内容，能够进行准确、生动的讲解与示范操作。定期组织学生参与面塑文化展览、比赛、交流等活动，拓宽学生的视野与知识面，为学生提供更多的学习与展示平台。  **3.盘式果酱画**  **课程目标：**主要是让学生掌握用果酱在餐盘上进行创意绘画的技巧，提升菜品的艺术美感和整体档次，培养学生的审美能力和创新思维，使其能够根据不同的菜品主题设计出与之匹配的果酱画。  **教学内容：**包括果酱画的工具材料介绍，如各种果酱的质地和色彩特点、不同型号的画笔等；基本绘画技巧，像线条勾勒、色彩填充、晕染等；绘画构图知识，如对称式、均衡式构图等；还会涉及到不同菜系风格与果酱画搭配的知识，以及如何根据季节、节日等主题进行创作。  **教学要求：**学生要掌握果酱画的基本绘画方法，能够熟练运用工具材料；能够独立创作多种主题的果酱画，并且要注重卫生和安全，如保证果酱的新鲜和画笔的清洁，同时要学会对作品进行简单的维护，避免果酱画在服务过程中损坏。  **4.现代厨房管理**  **课程目标：**旨在使学生熟悉现代厨房的运营模式，掌握人员、物资、设备、安全及菜品质量等方面管理方法，具备成本控制与创新发展的理念，为从事厨房管理工作做好准备，能有效提升厨房整体运营效率和效益。  **教学内容：**涵盖厨房组织架构与人员分工协作，食材采购、存储与库存管理，厨房设备的选购、使用与维护，菜品标准化生产流程，食品安全与卫生管控，厨房成本核算与效益分析，以及厨房的设计布局与环境优化等知识要点，并结合实际厨房案例展开讲解。  **教学要求：**学生应按时出勤，积极参与课堂讨论和案例分析；认真完成课后作业，包括厨房管理方案制定、成本核算练习等；需实地考察厨房运作，撰写实习报告；掌握各类厨房管理工具与方法，能在课程考核中准确运用相关知识解决实际管理问题，考核综合出勤、作业、实践表现等评定成绩。 七、教学进程总体安排 教学进程安排表是人才培养方案的核心部分，本人才培养方案参照教育部相关文件要求的学分、学时、课程设置、实践性教学环节等内容制定如下。  （一）教学周数分配表（附表一）  （二）教学进程安排表（附表二）  （三）公共任选课程表（附表三）  （四）学时比例表（附表四）  **八、实施保障**  **（一）师资队伍**  **1.队伍结构**  学生数与本专业专任教师数比例是16:1，双师素质教师占专业教师比例为64%，专任教师队伍职称、年龄结构比例较为合理，形成了一支专兼结合、教学创新型教师队伍。  **2.专任教师**  本专业有专任教师22名全部具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；16位本科学历，6位研究生学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；大部分都有企业实践经历。  **3.专业带头人**  本专业带头人2名，能够把握国内外行业、专业发展动态，广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，多次获得市级优秀教师和学科带头人，在本领域具有一定的专业影响力。  **4.兼职教师**  兼职教师3人，校企合作企业烹饪、面点高级技师多名，多次来学校亲自授课，这些大师具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，都具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。   1. **教学设施**   **1.教室要求**  校内教室要求具备授课功能、多媒体功能、学生学习功能、自习功能、阅读功能。  **2.校内实训室要求**  本专业现有中餐烹饪实训室，配备基本功训练、面点制作、食品雕刻、中式烹饪操作、面包制作、蛋糕烘焙技术等相关设备设施，能满足面点相关专业课程的教学需求。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **序号** | **实训室** | **主要设备及数量** | **实训内容** | **职业能力培养** | | 1 | 烹饪实训演示室 | 异形一体化演示台1台、  多媒体1台、电蒸柜1台、电烤箱1台、烤禽炉1台、电子秤1台、落地秤1台、搅拌机1台、切丝切片机1 台、单头吊汤炉1台 | 演示中式菜品制作 | 中式烹饪设备使用及保养能力；中式烹饪制作能力 | | 2 | 中式面点实训室  （西式面点实训室） | 醒发箱1台、烤箱1台  电饼铛1台、蒸箱1台  电炸炉2台、冰柜2台  多功能搅拌机15L 一台  多功能搅拌机10L一台  双动和面机1台 | 水调面团类的制作  膨松面团类的制作  混酥类面点的制作  层酥类面点的制作 | 西式面点常用设备及工具的使用与保养能力；西式面点制作的基本法；西式点心的制作工艺；面包制作工艺；常用装饰品等能力菜单筹划；西点厨房设备布局与工艺流程等相关能力 | | 3 | 西式面点实训室 | 打蛋机、起酥机、电饼铛、平炉2台、扒炉2台、炸炉 4台、汤炉1台、冰箱2台、切片机1台、烤箱2台、工作台8张、双连水台2个、腌拌机1台、煮面炉1台、锯骨机1台、 | 肉、禽、海鲜类的烧烤  蔬菜的烹调  蛋品的烹调  意大利面食的烹制  土豆、米、面类的烹调  开胃品、甜点的烹制 | 西式烹饪常用设备及工具的使用与保养能力；  西式烹饪制作中主菜；配菜、少司、开胃菜、甜品的制作能力；菜单筹划；西餐厨房设备布局与工艺流程等相关能力 | | 4 | 烹饪基本功实训室 | 双炒双温灶(无动力系统)6 台、双通工作台6台、双星沥水台2台 | 翻锅训练  刀工训练  面点基本功训  食品雕刻训练 | 翻锅能力；刀工能力；  面点基本功能力；食品雕刻能力 | | 5 | 营养配膳与评价实训室 | 皮脂厚度计5台、身高计2  台、体重计2台、软尺20  个、冰箱 1 个、液化气灶 1台、蒸炖锅2台、子母电  炖锅2台、白瓷慢炖煲2  台、豆渣分浆机1台、称  量秤10台、多媒体设备1  套、微波炉1台。 | 膳食调查与评估  人体营养状况测评  营养菜点的设计与制作  不同人群营养配膳设计与制作  营养咨询和教育 | 须有一定研发能力，能够根据对象的口味和需求来针对性提出建议和方案，并能协调和指导整个饮食供应流程  根据不同人的年龄、身高、体重、身体强弱，配制适合不同人群营养需求的餐饮食品 |   表 3 实训教学场地与设施要求  **3.校外实训基地**  在校外选择北京华天饮食控股集团有限公司等作为合作单位，建立稳定的能满足专业实践教学需要并能够承担顶岗实习的实训基地，基地能容纳学员400人左右。北京华天饮食控股集团有限公司属于餐饮连锁店，主营中式正餐，旗下拥有鸿宾楼、烤肉季、烤肉宛、砂锅居、峨嵋酒家、同和居、同春园等众多老字号品牌，涵盖鲁菜、湘菜、江苏菜、京菜、清真菜等多种菜系；中式快餐及小吃：有庆丰包子铺、护国寺小吃、新川面馆、二友居、合义斋、华天肉饼、惠丰门丁肉饼、香妃烤鸡等品牌，提供包子、小吃、面食等各类快餐食品.  **（三）教学资源**  教材优先选用省部级以上规划教材，有自编教材，选用高职高专规划教材比例达99%。  图书及数字化（网络）资料：校图书资源丰富，设有电子阅览室，可网上下载中国知网资源。  **（四）教学方法**  设计应用“教、学、做”一体的情境教学方法，使理论教师、实验指导教师与实训指导教师合一，专业理论教材、实验指导教材与技能实训教材合一，理论课教室、专业实验室合一。充分发挥教师的主导作用和学生的主体作用，使“教、学、做”融合进行，切实做到“知行合一”。  工学结合人才培养模式改革应着力改变学习与工作两套系统割裂的状态，让学生在校期间不但获得必要的专业知识和操作技能，更重要的是学会“工作”，而有效的职业学习只能通过实际工作来实现，即“做中学”，其主要教学形式，是让学生亲自经历机构完整的工作过程，并完成一些在所学专业中最具有典型意义的综合性的工作任务。  探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生能力的教学模式，探索课堂与实习地点的一体化，学生在教师和技术人员的共同指导下学习和实践。教学方法以边讲边练、讲练结合为主，强化学生能力培养。  **（五）学习评价**  考核方式注重考察学生的能力和素质，做到三个结合：过程考核与期末考核相结合；理论考核与实践考核相结合；校内评价与校外评价相结合。积极吸纳企业技术专家实质性参与考核评价。根据本专业培养目标和人才理念，建立科学的评价标准。教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收行业参与。与校内外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力，重视规范操作，文明生产等职业素质的养成，以及节约能源、保护环境等意识与观念的树立。  公选课：成绩由平时成绩、期末考试（查）组成，按平时成绩 60%、期末考试（查）40%计算课程成绩。  专业基础课：成绩由平时成绩、期末考试（查）成绩组成，按照平时成绩60%、期末考试（查）40%计算课程成绩。  专业核心课：成绩由平时成绩、应知考试成绩、应会考试成绩组成，其中平时成绩重视过程评价，按平时成绩 40%、应知考试 20%、应会考试 40%计算总成绩。  企业实践、定岗实训：成绩由企业指导教师对学生的考核和学校指导教师对学生的评价组成。  拓展课：一般以考查方式进行，按“优秀”“合格”“不合格”计算成绩。  **（六）质量管理**  成立专业建设指导委员会，为专业建设出谋划策，提供市场、政策及行业信息，提高专业建设的科学性和合理性。  成立教学执行组织与教学督导组，对课程建设、教学方法的改革与推广、课堂教学质量管理等进行督导与评价。  建立实践教学环节质量管理，制订各实践教学环节课程标准、评价标准，制订和完善实践教学管理文件，加强校内外实训、顶岗实习的管理。  成立专业调研组，负责本专业的社会需求、毕业生跟踪调查和新生素质调查等工作，为本专业的招生和就业提供支持。  建立并完善常规教学制度、制定标准教学材料模板、定期核查相关教学资料。  建立系统的听课、评课制度，完善教研室活动，统筹安排教师评、晋、养等教师成长体系。  建立系统的监考、巡考、考务制度，多层次督察出卷、考试、阅卷等工作。  人才培养是高等职业教育的根本任务，教学工作是经常性的中心工作，教学改革是各项改革的核心，教学管理在学校管理中占有极其重要的地位，应切实加强教学管理工作，不断提高教学管理水平。  **九、毕业要求**  具有学籍，德智体美合格，修完本专业人才培养方案规定的课程(包括理论课程、实践课程等)，成绩合格，取得规定学分，三类证书齐全，准予毕业。  （一）学分要求  本专业必须修满147学分以上方可毕业。其中，公共基础课36学分；专业基础课、核心课56学分；选修、拓展课24学分；集中实践实训课31学分。  （二）本专业必须获得的相关资格证书  中西面点专业的学生通过学习与培训，毕业前应获得中式烹调师证书、中式面点师证书等。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 职业、其他 | 职业资格证书、其他证书 | 职业岗位 | | 11 | 中式烹调师 | 中级（国家职业资格四级）  高级（国家职业资格三级） | 中式厨房切配岗、烹调岗、冷菜岗 | | 22 | 中式面点师 | 中级（国家职业资格四级）  高级（国家职业资格三级） | 中式厨房面点岗 | | 33 | 营养配餐员 | 中级（国家职业资格四级） | 营养配餐员岗 | | 44 | 西式面点师 | 中级（国家职业资格四级）  高级（国家职业资格三级） | 西点师 | | 55 | 信息技术应用基础 | 全国计算机“办公自动化考试”（中级） | 计算机二级 |   表 4 本专业必须获得的相关资格证书  （三）毕业要求与课程对应关系   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 毕业要求 | 对应的培养目标和规格 | 对应课程或环节 | | 1 | 专业能力 | 熟悉糕点的制作流程；  掌握一些基础糕点的制作过程；  掌握咖啡概论与实训面点原料的选择与鉴别、营养分析与组配。 | 点心饮料烹调实训 | | 基础糕点实训 | | 咖啡概论与实训 | | 2 | 方法能力 | 制定不同品种烘焙产品的烘焙原料、技法选择、加工流程设计原料、工具、设备准备  组配、加工、制作质量、过程控制信息反馈汇总。 | 中西面点装饰 | | 中式面点制作 | | 西式面点制作 | | 鸡蛋三明治烹调实训 | | 3 | 社会能力 | 基础面点产品的制作；  特色产品的制作；  面点制品的包装；  典型面点制品的质量评价。 | 地方面点烹调实训 | | 饮食文化 | | 毕业设计 | | 4 | 可持续发展能力 | 完善工艺流程；  不同类别烘焙制品的加工制作；  餐饮企业经营与管理。 | 饮食文化 | | 体育与健康 | | 形实与政策 | | 5 | 创新创业能力 | 面点产品的包装与设计；  面点制品创新技术；  验证烘焙产品工艺新方案；  面点产品设计与制作。 | 面点开发与创新 | | 餐饮企业经营与运行 | | 职业发展与就业指导 |   表5 毕业要求与课程对应关系    附表一  教学周数分配表   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 周次  学期 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | 一 | ★ | ★ | ★ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● | | 二 | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● | | 三 | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● | | 四 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● | | 五 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | 六 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |  |  |  |  |   符号说明：★--军训，☆—社会实践，■--理论教学，▲—顶岗实习，△--校内实训，○-毕业设计（论文），●-考试  附表二  教学进程计划表   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程类别 | 序号 | 课程名称 | | 学分 | 总学时 | 学时数 | 各学期学时分配（周） | | | | | | | 考核形式 | | 理  论 | 实  践 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | 公共  基础必修课 | 1 | 思想道德与法治 | | 3 | 48 | 32 | 16 | 3 |  |  |  | **顶岗实习** | **顶岗实习** | 考查 | | 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | | 2 | 36 | 30 | 6 |  | 2 |  |  | 考查 | | 3 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | | 3 | 48 | 40 | 8 |  |  | 3 |  | 考查 | | 4 | 形势与政策 | | 1 | 32 | 32 | 0 | 4\*2 | 4\*2 | 4\*2 | 4\*2 | 讲座 | | 5 | 大学英语 | | 8 | 128 | 128 | 0 | 4 | 4 |  |  | 考试 | | 6 | 大学体育与健康 | | 6 | 108 | 16 | 92 | 2 | 2 | 2 |  | 考试 | | 7 | 大学生心理健康教育 | | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 |  |  |  | 考试 | | 8 | 军事理论 | | 2 | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  | 考查 | | 9 | 军事技能 | | 2 | 112 | 0 | 112 | 军训 |  |  |  | 考查 | | 10 | 高等数学 | | 4 | 64 | 64 | 0 | 2 | 2 |  |  | 考查 | | 11 | 信息技术 | | 3 | 48 | 36 | 12 | 3 |  |  |  | 考查 | | 12 | 国家安全教育 | | 1 | 16 | 12 | 4 | 1 |  |  |  | 考查 | |  | **公共基础课小计** | | | **37** | **712** | **456** | **256** | **19** | **10** | **5** |  |  | | 公共限选课 | 12 | 大学语文 | | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  | | 13 | 职业发展与就业指导 | | 2 | 38 | 22 | 16 |  | 2 |  |  |  | | 14 | 大学生创新创业基础 | | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  | | 15 | 劳动教育 | | 1 | 16 | 4 | 12 |  | 1 |  |  |  | | 16 | 大学生安全教育 | | 2 | 36 | 24 | 12 | 2 |  |  |  |  | | 17 | 中华优秀传统文化 | | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  |  | | 18 | 党史国史教育 | | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  |  | | 19 | 职业素养 | | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  |  | | 20 | 健康教育 | | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  |  | | 21 | 大学美育 | 三门选修一门 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  |  | | 22 | 影视鉴赏 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  |  | | 23 | 音乐鉴赏 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  |  | | **限选课小计** | | | **16** | **266** | **210** | **56** | **4** | **8** | **4** |  |  | | 专业基础课 | 1 | 烹饪概论 | | 2 | 36 | 36 | 0 | 4 |  |  |  | 考试 | | 2 | 烹饪原料学 | | 4 | 72 | 18 | 54 |  | 4 |  |  | 考试 | | 3 | 面点基本功 | | 8 | 72 | 36 | 36 | 4 |  |  | 4 |  |  | 实操 | | 4 | 烹饪化学 | | 2 | 36 | 36 | 0 |  | 2 |  |  | 考试 | | 5 | 烹饪工艺美术 | | 4 | 72 | 36 | 36 |  |  |  | 4 | 考查 | | 6 | 管理学基础 | | 4 | 72 | 72 | 0 |  |  |  | 4 | 考试 | | 7 | 餐饮成本控制 | | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  | 2 |  | 考试 | | **专业基础课小计** | | | **26** | **396** | **270** | **126** | **8** | **6** | **2** | **12** |  | | 专业核心课 | 1 | 食品安全管理 | | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  | 4 |  | 考试 | | 2 | 饮食营养与配餐 | | 4 | 72 | 54 | 18 |  |  |  | 4 | 考试 | | 3 | 中式面点工艺 | | 4 | 72 | 18 | 54 |  | 4 |  |  | 实操 | | 4 | 西式面点工艺 | | 4 | 72 | 18 | 54 |  | 4 |  |  | 实操 | | 5 | 食品营养与健康 | | 4 | 72 | 18 | 54 |  |  | 4 |  | 考试 | | 6 | 宴会设计与实践 | | 4 | 72 | 0 | 72 |  |  |  | 4 | 实操 | | 7 | 地方风味名点 | | 4 | 72 | 0 | 72 |  |  |  | 4 | 实操 | | 8 | 蛋糕烘焙与整体装饰 | | 4 | 72 | 0 | 72 |  |  | 4 |  | 实操 | |  | **专业核心课小计** | | | **30** | **540** | **144** | **396** | **0** | **8** | **12** | **12** |  | | 专业选修课 | 1 | 中外饮食文化 | | 2 | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  | 考查 | | 2 | 面塑制作 | | 2 | 36 | 0 | 36 |  |  | 2 |  | 实操 | | 3 | 盘式果酱画 | | 2 | 36 | 0 | 36 |  | 2 |  |  | 实操 | | 4 | 现代厨房管理 | | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  | 2 |  | 考查 | | **专业选修课小计** | | | **8** | **144** | **72** | **72** | **2** | **2** | **4** | **0** |  | | **专业课合计** | | | | **64** | **1080** | **486** | **594** | **10** | **16** | **18** | **24** |  | | 实践性教学环节 | 1 | 入学教育 | | 1 | 18 | 18 | 0 |  |  |  |  |  |  |  | | 3 | 认识实习 | | 1 | 18 | 0 | 18 |  |  |  |  |  |  |  | | 4 | 跟岗实习 | | 6 | 108 | 0 | 108 |  |  |  |  | 6 |  |  | | 5 | 顶岗实习 | | 20 | 360 | 0 | 360 |  |  |  |  |  | 20 | 企业顶岗实习 | | 6 | 毕业设计 | | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  |  |  | 2 | 按照要求完成一篇专业设计 | | 7 | 毕业教育 | | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  |  | 1 |  | | **实践小计** | | | | **31** | **556** | **70** | **486** | **0** | **0** | **0** | **0** |  |  |  | | **总计** | | | | **148** | **2614** | **1222** | **1392** | **33** | **34** | **27** | **24** |  |  |  |   **附表三**  **公共任选课程**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **编号** | **类型** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **授课学期** | | 1 | 任选 | 舞蹈欣赏 | 2 | 32 | 3-4 | | 2 | 任选 | 美术鉴赏 | 2 | 32 | 3-4 | | 3 | 任选 | 经典诵读 | 1 | 16 | 3-4 | | 4 | 任选 | 中华礼仪 | 1 | 16 | 3-4 | | 5 | 任选 | 传统技艺 | 1 | 16 | 3-4 | | 6 | 任选 | 中华优秀传统文化 | 1 | 16 | 3-4 | | 7 | 任选 | 情绪管理 | 2 | 36 | 3-4 | | 8 | 任选 | 社会主义发展史 | 1 | 16 | 3-4 | | 9 | 任选 | 礼仪教育 | 1 | 16 | 3-4 | | 10 | 任选 | 自我管理能力 | 1 | 16 | 3-4 | | 11 | 任选 | 趣味编程 | 1 | 16 | 3-4 | | 12 | 任选 | 工匠中国 | 1 | 16 | 3-4 | | 13 | 任选 | 逻辑学导论 | 1 | 16 | 3-4 | | 14 | 任选 | 社会主义核心价值观教育 | 1 | 16 | 3-4 | | 15 | 任选 | 有效沟通技巧 | 2 | 36 | 3-4 | | 16 | 任选 | 情商与智慧人生 | 2 | 36 | 3-4 | | 17 | 任选 | 创新思维训练 | 2 | 36 | 3-4 | | 18 | 任选 | 中华诗词之美 | 2 | 36 | 3-4 | | 19 | 任选 | 逻辑学导论 | 2 | 36 | 3-4 | | 20 | 任选 | 戏曲鉴赏 | 2 | 36 | 3-4 |   注：公共任选课至少取得4学分。  **附表四**  **学时比例表**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程  类型 | 课程  性质 | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践  学时 | 占总学时百分比 | | 必修  课程 | 公共基础课 | **37** | **712** | **456** | **256** | 27.23% | | 专业基础课 | 26 | 396 | 270 | 126 | 15.15% | | 专业核心课 | 30 | 540 | 144 | 396 | 20.66% | | 选修  课程 | 专业选修课 | 8 | 144 | 72 | 72 | 5.51% | | 公共选修课 | 20 | 338 | 246 | 92 | 12.93% | | 集中实践 | | 31 | 556 | 70 | 486 | 21.27% | | 合计 | | **148** | **2614** | **1222** | **1392** | 100% | | 理论教学实数% ：实践教学实数% | | | | 46.74%：53.26% | | | |

